

INTISARI

Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui pengaruh berbagai konsentrasi minyak atsiri daun jeruk purut 0%, 0,5%, 1%, 1,5% dan 2% terhadap jumlah mikroba ikan nila selama penyimpanan suhu dingin 5°C.

Penelitian terdiri dari 4 tahapan yaitu, penelitian tahap satu bertujuan untuk menentukan lama perendaman dalam larutan minyak atsiri daun jeruk purut yang efektif pada penelitian tahap dua. Penelitian tahap dua bertujuan untuk mengetahui korelasi konsentrasi minyak atsiri daun jeruk purut 0%, 0,5%, 1%, 1,5% dan 2% terhadap jumlah mikroba ikan nila selama penyimpanan suhu dingin 5°C dan mengetahui kebusukan ikan pada setiap waktu penyimpanan. Konsentrasi yang dapat menurunkan jumlah mikroba terendah pada setiap waktu penyimpanan akan dipilih. Penelitian tahap tiga bertujuan untuk mengetahui kesukaan konsumen terhadap ikan yang telah digoreng yang sebelumnya diberi perlakuan perendaman dalam larutan minyak atsiri daun jeruk purut. Penelitian tahap empat untuk mengetahui kadar protein dari sampel terpilih pada penelitian tahap dua.

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa konsentrasi minyak atsiri daun jeruk purut berkorelasi terhadap jumlah mikroba ikan nila selama penyimpanan suhu dingin, dimana nilai TPC terendah terpilih konsentrasi 2%. Nilai organoleptik semua sampel rata-rata 4,3 yang secara hedonik berarti agak suka. Pada konsentrasi terpilih 2% penyimpanan 0 jam, 24 jam, 48 jam dan 72 jam diketahui terjadi penurunan % kadar protein tiap waktu penyimpanan dibandingkan dengan % kadar protein kontrol.

Kata Kunci : Minyak Atsiri Daun Jeruk Purut, Ikan Nila, Jumlah Bakteri

ABSTRACT

The research objective was to determine the correlation of concentration 0%, 0,5%, 1%, 1,5% and 2% kaffir lime essential oil on the microbial count of tilapia fish during cold storage 5°C.

The study consists of four phase; first phase of the research aims to determine the effective long immersion on solution kaffir lime essential oil for two-phase research. Second phase research aimed to determine the correlation of concentration 0%, 0,5%, 1%, 1,5% and 2% kaffir lime essential oil against total microbial count of tilapia fish during cold storage 5°C and knowing the decay of fish at time storage. Concentration can decrease the number of microbes will be selected. Third phase research aimed to determine consumer preferences towards fried fish which is previously treated submersion on solution kaffir lime essential oil. Fourth phase research to determine the protein content of the sample was selected.

Based on the results of this study concluded that the concentration of kaffir lime essential oil correlates to the microbial count of tilapia fish during cold storage, where the lowest value of TPC elect a concentration 2%. Average of or organoleptic value from all sample 4,3 which hedonic mean seem likes. Protein content at concentration selected 2% in storage 0 hours to 24 hours, 48 hours and 72 hours is known to occur decline of each storage time compared with protein content at control.

Keyword : Kaffir Lime Essential Oil, Tilapia Fish, Bactery Total